

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: 15X30-140

**Vacuum bag - smooth - 150 x 300 mm - 140 µm**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Vacuum Bag Flat 150x300 mm (140 µm)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Vacuum Bag Flat 150x300 mm (140 µm). This high-quality vacuum bag is designed for safe and efficient storage of food products, extending shelf life while maintaining optimal freshness. It is compatible with a wide range of vacuum sealing machines.

### 2. Safety Information

- Warning: This product is intended for food storage only. Do not use for non-food items as it may cause chemical contamination.
- Heat Resistance: Do not expose the vacuum bags to direct heat sources, including stoves, open flames, or microwaves, as this can cause melting and release harmful substances.
- Sharp Objects: Avoid puncturing the bag with sharp objects to prevent air leaks. Inspect bags for any damages before use.
- Food Safety: Follow food safety guidelines and ensure that food is properly prepared and handled before sealing.
- Storage: Store vacuum-sealed food in a cool, dry place away from direct sunlight for best results.

### 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 150 x 300 mm
- Material Thickness: 140 µm
- Material: Food-grade polyethylene
- Usage: Suitable for vacuum packaging in domestic and commercial settings
- Sealing Method: Compatible with heat-sealing machines

### 4. Setup and Installation

- Step 1: Ensure your vacuum sealing machine is clean and properly set up according to the manufacturer's instructions.
- Step 2: Take the vacuum bag and open it flat, ensuring no wrinkles or folds that may prevent proper sealing.
- Step 3: Place the food items clearly within the designated sealing area of the bag, leaving at least 5 cm of space from the top.
- Step 4: Insert the open end of the bag into the vacuum sealing machine's sealing chamber as per the machine's guide.
- Step 5: Close the machine lid and activate the vacuum seal function. Follow your machine's specific instructions for operation.
- Step 6: Once sealed, carefully remove the vacuum bag from the machine and allow it to cool if necessary.

### 5. Operation

- Use the vacuum bag as intended by adhering to maximum fill levels indicated above.
- Ensure the bag is safely sealed before storage. A properly sealed bag will not allow air entry, ensuring the preservation of food.
- Label the bag with contents and date for easy identification.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, do not wash or reuse the vacuum bags for raw meats or oily foods due to the risk of contamination.
- For dry foods, bags can be rinsed with warm soapy water, dried completely, and reused if free from damage.
- Store vacuum bags in a cool, dry place away from sharp objects and direct sunlight.

### 7. Troubleshooting

- Seal Failure: If the bag did not seal properly, ensure there are no food particles at the sealing edge and that your vacuum sealing machine is functioning.
- Air Leaks: Check for punctures or tears in the bag. If any are found, discard the bag and use a new one.
- Vacuum Machine Issues: Refer to the specific manual of your vacuum sealing machine for troubleshooting procedures.

### 8. Disposal

- Dispose of used vacuum bags according to your local regulations for waste disposal.
- If not recyclable, place in general waste. Do not burn or compost as they are made from polyethylene.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Vacuum Bag Flat 150x300 mm (140 µm). Enjoy safe and effective food storage!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Vakuumbag Flat 150x300 mm 140 µm 15x30

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist ein Vakuumsack der Kategorie Flat, mit den Abmessungen 150x300 mm und einer Materialstärke von 140 µm. Entwickelt für die Aufbewahrung und Konservierung von Lebensmitteln, maximiert dieser Vakuumsack die Haltbarkeit und Frische Ihrer Produkte, indem er Luft und Feuchtigkeit effektiv entfernt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vor dem Gebrauch auf sichtbare Schäden prüfen.
- Nicht in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden, es sei denn, das Produkt ist dafür geeignet.
- Halten Sie den Vakuumsack von scharfen Objekten fern, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Sack nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Achten Sie darauf, dass der Sack nicht mit heißen oder scharfen Gegenständen in Kontakt kommt.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 150 mm x 300 mm
- Materialstärke: 140 µm
- Material: BPA-freies Polyethylen
- Beschichtung: Glatt und strapazierfähig
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis 70 °C
- Verwendung: Ideal für Sous-Vide-Garen und die Aufbewahrung von Lebensmitteln

## 4. Setup und Installation

- Stellen Sie sicher, dass das Vakuumiergerät ordnungsgemäß auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an und schalten Sie es ein.
- Schneiden Sie den Vakuumsack auf die gewünschte Größe, falls erforderlich.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumsack und lassen Sie oben genügend Platz zum Versiegeln.
- Führen Sie die offene Kante des Sacks in das Vakuumiergerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Starten Sie den Vakuumierungsprozess gemäß den Anweisungen des Geräts.

## 5. Betrieb

- Beachten Sie die Temperatur- und Zeitangaben des Vakuumiergeräts.
- Überprüfen Sie nach dem Vakuumieren den Sack auf eine sichere Versiegelung.
- Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel an einem geeigneten Ort, um die Haltbarkeit zu maximieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Vakuumiergerät regelmäßig gemäß den Herstelleranweisungen.
- Der Vakuumsack ist für den einmaligen Gebrauch bestimmt; entsorgen Sie ihn nach der Benutzung gemäß den Entsorgungsrichtlinien.
- Lagern Sie leere Vakuumsäcke an einem trockenen und kühlen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Vakuumsack nicht richtig versiegelt, überprüfen Sie das Vakuumiergerät und die Dichtflächen des Sacks.
- Testen Sie das Gerät mit einem neuen Sack, um festzustellen, ob das Problem an einem beschädigten Sack liegt.
- Bei anhaltenden Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Vakuumsack entsprechend den lokalen Recycling- und Entsorgungsrichtlinien.
- Der Sack sollte in den regulären Haushaltsmüll gegeben werden, sofern er nicht recyclingfähig ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Vacuümzakken 150x300 mm 140 µm

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aanschaf van de GGM Gastro Vacuümzakken. Deze hoogwaardige vacuümzakken zijn speciaal ontworpen voor het verlengen van de houdbaarheid van voedselproducten en het verminderen van voedselverspilling.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidswaarschuwingen: Gebruik de zakken niet voor het verpakken van vloeistoffen die kunnen lekken.
- Hogere temperaturen: Vermijd het gebruik van de zakken in de magnetron of oven tenzij specifiek aangegeven als hittebestendig.
- Jongeren en huisdieren: Bewaar de zakken buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik: Gebruik alleen voor het beoogde doel; deze zakken zijn niet geschikt voor herhaaldelijk gebruik.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 150 x 300 mm
- Dikte: 140 µm
- Materiaal: Polyethyleen
- Geschikt voor vacuümapparaten
- Temperatuurbereik: -40°C tot +70°C

## 4. Installatie en Setup

1. Controleer de vacuümapparaat op een schone en droge omgeving voordat u de zakken gebruikt.
2. Plaats de gewenste hoeveelheid voedsel in de vacuümzak. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte overblijft aan de bovenkant van de zak voor het sluiten.
3. Sluit de zak met de verwarmde sealstrip van uw vacuümapparaat. Zorg ervoor dat de seal gelijkmatig en volledig is om lekken te voorkomen.
4. Volg de instructies van uw vacuümapparaat voor het vacumeren.

## 5. Bediening

- Plaats de vacuümzak in de vacuümmachine.
- Zorg ervoor dat de zak volledig in de machine is geplaatst zonder vouwen of knikken.
- Start de machine volgens de gebruiksaanwijzing van de apparatuur.
- Controleer of de zak goed is afgesloten en volledig vacuüm is getrokken.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats.
- Na gebruik van de vacuümzak in nuttige situaties zoals marinieren, moet u de zak weggooien.
- Reinig uw vacuümapparaat regelmatig volgens de instructies van de fabrikant voor een optimale werking.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De zak trekt geen vacuüm.  
Oplossing: Controleer of de zak goed in de machine is geplaatst en of de seal goed is uitgevoerd.
- Probleem: Zak lekt.  
Oplossing: Controleer of de seal gelijkmatig is aangebracht en vrij is van beschadigingen. Gebruik geen beschadigde zakken.

## 8. Afvoer

- De vacuümzakken zijn niet biologisch afbreekbaar. Gooi ze weg bij het reguliere afval en volg lokale richtlijnen voor plastic afval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Plana 150x300 mm 140 µm

## 1. Información General

La bolsa de vacío plana de 150x300 mm y 140 µm es ideal para la conservación de alimentos, permitiendo una prolongación de su frescura y evitando la contaminación. Este producto es apto para uso en la cocina comercial y doméstica, siendo compatible con la mayoría de las envasadoras al vacío disponibles en el mercado.

## 2. Información de Seguridad

- No sobrecaliente la bolsa ni la esponja a temperaturas superiores a 70 °C.
- Evite el contacto directo con llamas o superficies calientes.
- No utilice la bolsa para alimentos que generen vapores tóxicos o contaminantes.
- Asegúrese de que el sellado esté completo antes de almacenar los alimentos.
- Mantenga las bolsas fuera del alcance de los niños.
- Si experimenta reacciones alérgicas, interrumpa su uso y consulte a un médico.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 150 x 300 mm
- Grosor: 140 µm
- Material: Plástico apto para contacto con alimentos
- Color: Transparente
- Cantidad por paquete: 100 unidades

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que su envasadora al vacío esté limpia y en buen estado.
2. Coloque la bolsa de vacío de modo que la abertura esté orientada hacia la máquina.
3. Rellene la bolsa con los alimentos deseados, dejando suficiente espacio en la parte superior para el sellado.
4. Cierre parcialmente la bolsa, asegurándose de que no haya alimentos obstruyendo la abertura.
5. Introduzca la abertura en la selladora, asegurando que esté completamente en su lugar.
6. Siga las instrucciones de su envasadora para el proceso de sellado, asegurando que el vacío se complete correctamente.

## 5. Operación

Una vez sellada, la bolsa de vacío es adecuada para almacenamiento en refrigeración o congelación. Para abrir la bolsa, utilice tijeras o un cortador adecuado sin dañar el contenido.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Mantenga las bolsas no utilizadas en un lugar seco y fresco, evitando la exposición a la luz solar.
- No lave las bolsas de vacío, estas son de un solo uso. Deseche la bolsa después de usarla.

## 7. Solución de Problemas

- Si la bolsa no se sella adecuadamente, asegúrese de que la máquina esté limpia y libre de residuos.
- Si hay filtraciones, verifique que no haya alimentos obstruyendo el sellado y que la bolsa esté en buen estado.
- En caso de que la bolsa presente perforaciones, no la utilice y deséchela inmediatamente.

## 8. Eliminación

Las bolsas de vacío son reciclables en algunos centros de reciclaje. Consulte la normativa local para una correcta disposición. Nunca queme las bolsas ni las deseche en el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, puede ponerse en contacto con nosotros a través de:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre sac de vide plat 150x300 mm, 140 µm. Ce produit est conçu pour le stockage et la préservation des aliments en éliminant l'air et en prolongeant leur durée de conservation.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : N'utilisez pas ce produit pour des aliments et des liquides chauds.
- Manipulation : Évitez tout contact avec des objets tranchants pour prévenir les déchirures.
- Conservation : Gardez le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Enfants : Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

### Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 150 x 300 mm
- Épaisseur : 140 µm
- Type de matériau : Plastique de haute qualité conçu pour le vide
- Utilisation : Adapté pour les machines de mise sous vide
- Quantité par paquet : 100 sacs

### Installation et Configuration

1. Préparation : Assurez-vous d'avoir une machine de mise sous vide compatible.
2. Placement du Sac : Ouvrez le sac et placez les aliments à l'intérieur, sans dépasser les bords du sac.
3. Scellage : Alignez l'ouverture du sac avec le bord de la machine à vide selon les instructions du fabricant de votre machine.
4. Exécution : Démarrez la machine pour vider l'air et sceller le sac.

### Fonctionnement

1. Mise sous Vide : Insérez le sac dans la machine et suivez les indications pour démarrer le processus de mise sous vide.
2. Surveillance : Vérifiez que le sac est correctement scellé. Ne pas retirer trop tôt pour éviter une mauvaise étanchéité.

### Nettoyage et Entretien

- Ne pas laver les sacs en plastique. Une fois utilisés, les sacs ne peuvent pas être réutilisés pour des aliments.
- Stockez les sacs non utilisés dans un endroit propre et sec.

### Dépannage

- Problème de Scellage : Assurez-vous que la machine à vide est correctement configurée et que le sac est bien aligné.
- Fuites d'air : Vérifiez si le sac est endommagé ou mal scellé.

### Élimination

- Éliminez les sacs usagés conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques. Ne pas jeter dans la nature.

### Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il prodotto è una busta sottovuoto piatta delle dimensioni 150x300 mm, con uno spessore di 140 µm. È progettata per conservare alimenti e materiali, offrendo una protezione ottimale contro l'aria e l'umidità.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per l'imballaggio di alimenti e materiali compatibili con il sottovuoto.
- Temperatura: Non utilizzare in microonde o forno; non esporre a temperature superiori a 70°C.
- Contenuto chimico: Verificare che i materiali non reagiscano con il contenuto.
- Sotto supervisione: Non lasciare incustodito il prodotto durante l'uso.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Il prodotto non è un giocattolo.

### 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Nome Prodotto: Busta Sottovuoto Piatta
- Dimensioni: 150 x 300 mm
- Spessore: 140 µm
- Materiale: Polietilene (PE) e Nylon
- Resistenza alla perforazione: Alta
- Utilizzo consigliato: Per alimenti e prodotti non alimentari

### 4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che la macchina per il sottovuoto sia in una posizione stabile e su una superficie piana.
2. Collegare l'unità alla presa elettrica e accenderla.
3. Posizionare la busta nella camera della macchina, con l'apertura rivolta verso l'elemento di aspirazione.
4. Assicurarsi che l'apertura della busta sia completamente allineata e che non ci siano piegature.
5. Chiudere il coperchio della macchina per il sottovuoto.
6. Selezionare il ciclo appropriato sul pannello di controllo.
7. Premere il pulsante di avvio per avviare il processo di vuoto e sigillatura.

### 5. Operazione

- Una volta completato il ciclo, la busta sarà sigillata ermeticamente.
- Verificare che la sigillatura sia completa e che non ci siano perdite visibili.
- La busta è pronta per essere riposta o congelata, a seconda delle esigenze.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno della macchina con un panno umido.
- Non immergere mai l'unità in acqua.
- Controllare il filtro e pulirlo secondo le istruzioni del produttore.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, verificare il collegamento alla presa elettrica.
- Se la busta non si sigilla, controllare che non ci siano impurità sull'area di sigillatura.
- In caso di perdite, assicurarsi che la busta sia stata correttamente allineata e chiusa.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto e l'imballaggio secondo le normative locali per i rifiuti plastici. Non disperdere nell'ambiente. Seguire le linee guida per il riciclo dove possibile.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania